
浙江省中职特色优势专业建设项目

立项申报书

专业名称 中餐烹饪与营养膳食(地方菜传承与创新)

项目学校 临海市中等职业技术学校 (公章)

填报时间 2017年9月

浙江省教育厅 制

2017 年 6 月

目 录

一、基本信息.....	1
二、专业申报条件陈述.....	3
(一) 专业基础.....	3
(二) 课程建设.....	8
(三) 教学团队.....	12
(四) 实训设施.....	14
(五) 教学质量.....	17
(六) 改革创新.....	20
三、项目建设任务书.....	22
(一) 建设背景.....	22
1. 背景与现状.....	22
2. 特色与优势.....	22
3. 问题与不足.....	26
(二) 建设思路及目标.....	27
1. 建设思路.....	27
2. 总体目标.....	27
3. 具体目标.....	27
(三) 建设任务.....	29
1. 基本任务.....	29
2. 特色创新.....	37
(四) 保障措施.....	38
1. 组织保障.....	38
2. 制度保障.....	39
3. 资金保障.....	39
(五) 项目建设年度安排 (包括项目名称、进展、经费、验收要点等)	41
四、审核推荐意见.....	52

一、基本信息

专业基本情况								
专业名称（方向）		中餐烹饪与营养膳食 （地方菜传承与创新）		专业代码		130700		
对应产业		餐饮业		专业设置时间		1994		
首届毕业生时间		1997		专业在校生数		350		
专业仪器设备总值（万元）		139		生均仪器设备值（元）		3900		
近三年专业招生情况		14 级	111	15 级	97	16 级	142	
近三年专业毕业生 就业情况	当年毕业生数	14 届	98	15 届	100	16 届	95	
	一次性就业率	14 届	100%	14 届	100%	16 届	100%	
	就业对口率	14 届	97%	15 届	98%	16 届	99%	
专业教学团队基本情况								
专业带头人基本 情况	姓 名		俞强	性 别		男	出生年月	1978.3
	最高学历		本科	学 位			专业技术职务	中式烹调 高级技师
	职务（包括 社会兼职）		台州市烹饪教研大组组长 临海市餐饮协会副会长					
	所学专业及从 事专业		旅游管理 烹饪					
	职业资格证书		中式烹调高级技师					
	近三年教学科研 成果及社会 服务情况		临海市课题结题 台州市课题结题 浙江省课题立项 主编地方菜《海鲜菜品》ISBN 978-7-5096-3713-5 参编《烹饪专业综合技能培训教材》（高级工、技师）ISBN 978-7-5341-7374-5 参编省课改教材《冷菜冷拼制作技艺》ISBN 978-7-303-22494-0 参编省课改教材《中式热菜制作技艺》（2017年7月正式出版） 参编校本教材5本 台州市首席技师 浙江省优秀烹饪指导师 台州市餐饮业青年岗位能手青 年岗位能手 台州市“橘都杯”烹饪大赛特金奖 担任浙江省技工院校烹饪专业学生比赛评委工作；担任临海市、台州市 餐饮行业烹饪比赛评委工作；担任社会培训教师工作					
教师团队 基本情况	专任 教师	总人数	9	其中高级 职称人数	3	双师型教师 人数（其中技 师以上人数）	9	
	兼职 教师	总人数	5	其中高级 职称人数	2	承担课时占专 业总课时比例	15%	

程 建 设 情 况

新 课 程 改 革 情 况	本专业参加选择性课程改革的 人数	350	占本专业在校生数的 比例		100%	
实 践 教 学 情 况	实践性教学课 时	2360	总课时	3890	占比	58%
校 本 教 材	校本教材数量	7	教师参与校本教材编 写人数		9	

教 学 质 量 情 况

本专业当年毕业生中级技 能证书获取人数	111	占毕业生总数比例	100%
本专业面向人人技能竞赛 参赛人数	350	占本专业在校生总数 比例	100%
面向企业和社会培训人数	815	与本专业在校生总数 比例	2.2:1

二、专业申报条件陈述

(一) 专业基础

1. 学校概况

临海市中等职业技术学校的前身是成立于1979年的临海市技工学校 and 成立于1984年的临海市职业技术学校。1999年8月，两校迁址到新落成的临海市成职教中心，合并组建成为临海市中等职业技术学校。经过三十六年的耕耘与灌溉，学校从默默无闻到扬名浙江，跻身国家中等职业教育改革发展示范学校，先后获得国家级重点中等职校、全国教育系统先进集体、全国职业教育先进单位、全国依法治校示范校、全国“五四”红旗团委等50多项荣誉称号。

师资队伍建设取得长足发展：涌现出了一批全国优秀教师、全国杰出教师、省“春蚕奖”、省特级教师、省教坛新秀、省“教学新锐”、省优秀教师、省技术能手、台州市名师等。教师参加各级各类比赛捷报频传：荣获“创新杯”全国中职学校财经类专业教师说课比赛一等奖，“创新杯”全国中职学校旅游服务类专业教学设计和说课比赛一等奖，“人教杯”全国中职学校数学教师教学技能大赛一等奖，第25届中国厨师节烹饪比赛中荣获热菜、雕刻特金奖、冷拼金奖，并获“中华金厨奖”等等。

专业实力不断提升：开设有数控加工技术、模具制造技术、汽车运用与维修、机电技术应用、计算机网络应用、多媒体制作技术、会计电算化、电子商务、商务英语、物流服务与管理、酒店服务与管理、烹饪、服装制作与营销等专业，其中，全国中等职业教育示范专业1个、省级示范专业3个、省级骨干专业2个、台州市骨干专业1个、台州市精品专业1个。拥有中央财政支持的国家级职业教育实训基地1个、浙江省级实训基地4个、台州市级实训基地2个。

育人效果日益显著：学生参加各级各类技能竞赛屡创佳绩，参加全国技能大赛获奖一等奖4人、二等奖6人、三等奖4人；在省级比赛中获得数控车、数控铣、AutoCAD机械制图、车工、装配钳工、钳工、

平面设计、烹饪、财会账务处理、导游、服装设计、美工等第一名或一等奖；连续荣获台州市职业学校师生技能比赛第一名。学生参加技术等级考核获中级工职业资格证书达99%以上，毕业生双证书取得率为100%。学生一次性就业率100%，部分专业供不应求。

社会培训工作方兴未艾：拥有数控、车工、钳工、中式烹调师、维修电工、计算机操作工等共31个工种的国家职业技能鉴定所，建立了较完善的培训体系，成为区域社会培训品牌基地，是台州市高技能人才培养示范基地、临海市职工职业技能培训基地。积极开展机修钳工技师等社会培训，较好地满足了区域经济发展对高技能人才的需求，而茶艺、西餐等培训项目则受到高品质生活追随者的青睐。

示范辐射作用初步显现：与玉环县中等职业技术学校开展帮扶工作，从学校管理、师资队伍培训、专业建设等方面带动其发展；对口扶持临海市东湖职技校，帮助其深化专业建设、课程改革、师资培训；与新疆阿拉尔市农一师职业技术学校开展交流，并接收该校三位教师挂职锻炼，通过他们传递学校的教育教学观念。

近三年，卓越的办学业绩吸引了省内及省外兄弟院校共13批次460人次来校参观、学习、交流。通过《中国职业技术教育》、《职业》、《中国教育报》、《浙江教育报》等媒体报道150多次。在团中央工作会议、省中职校长培训会上等多次作经验介绍。

2. 学校办学定位、发展思路

(1) 学校办学定位

以邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观为指导，坚持以立德树人为根本，以服务发展为宗旨，以促进就业为导向，以深化改革为动力，进一步强化“改革创新、科学发展、提升内涵、特色兴校”的办学理念，立足台州，面向浙江，辐射长三角，面向先进制造业和现代服务业，不断推进产教融合，创新育人模式，提高育人质量，增强职业教育的吸引力、竞争力，为我省经济社会转型升级提供良好的技术技能人才支撑。

（2）学校办学思路

以浙江省“中等职业教育质量提升行动计划”为抓手，到2020年，建成临海市现代职业教育园区（临海市中等职业技术学校），打造“智慧校园”，以信息化建设推进精准管理，全面发展智慧教育；推进现代学徒制改革，实现校企资源共享、校企一体化协同育人；进一步深化中等职业教育课程改革，加强中职学生职业生涯规划教育和创新创业教育，提升学生核心素养；多形式开展社会培训和生产、咨询和技术服务，提升服务社会能力。培育一支数量充足、结构合理、师德优秀、“双师”素质高、专业发展能力强的专兼结合的师资队伍；打造一批集教学、实训、培训、技能鉴定、技术咨询服务为一体的校内外实训基地；将主体专业建成与地方产业匹配度高、专业特色明显、引领辐射能力强的品牌专业，并引领带动其他专业的发展，提升学校整体专业建设水平。经过五年的建设，把学校打造成为一所集聚名校、名师、名专业、名学生“四位一体”的浙江省名校。

3. 专业在学校发展中的地位

学校烹饪专业创办于1993年，是浙江省示范专业，浙江省公共实训基地，国家中等职业教育改革发展示范学校重点建设专业，本专业招生人数占校总招生人数21%，实训面积达1300平方。经过近二十年的建设与发展，已形成独具风格的办学特色和专业特色。拥有一批教育教学、生产实践、工艺革新、创新研发能力为一体的教师队伍。其中俞强老师，台州市首席技师、一级中式烹调师、中式烹调高级考评员、台州市“橘都杯”冷菜金奖、台州市餐饮行业青年岗位能手、省优秀指导教师、台州市优秀指导教师、临海市烹饪协会副会长、台州市烹饪教研大组组长、主编出版书本《海鲜菜品》、参编两项省教材书本等；裘海威老师，台州市首席技师、荣获2008年CCTV全国淡水鱼王、2009年上海名厨、2010年浙江烹饪大师、2012年浙江省技术能手、2015年中华金厨奖、浙江省优秀指导师、2016年省技工教研大组烹饪专业教师微课比赛一等奖、2017年台市最美教师；田菊平老师，荣获

全国优秀指导教师、省优秀指导教师、台州市优秀教师、2014年省技工教研大组烹饪专业教师微课比赛一等奖；朱志威老师，浙江省烹饪技能比赛金奖、浙江省立项课题负责人、台州市课题结题、国家级论文发表三篇；崔行银老师，荣获第六届全国烹饪大赛冷菜金牌、中韩国际烹饪大赛雕刻特金奖、中国烹饪名师、浙江省优秀指导教师、2016年省技工教研大组烹饪专业教师微课比赛二等奖。此外，学校还拥有一支由企业能手、行业专家组成的兼职教师队伍，指导学生参加各项各级大赛。在全国技能大赛中获奖6人次，省级技能大赛中2次获得团体二等奖，获得个人一等奖12人次。其中2014年黄家俊、郑海棠同学参加全国职业院校技能大赛中职组烹饪项目比赛中荣获个人一等奖、三等奖，2014年浙江省中等职业学校学生技能大赛面点项目一等奖；2015年学生参加浙江省技工院校烹饪专业学生技能比赛获七个一等奖、两个二等奖、两个三等奖；2016年牟春飞、李婷婷同学参加全国职业院校技能大赛中职组烹饪项目比赛中荣获个人二等奖、三等奖，2016年浙江省中等职业学校学生技能大赛面点项目一等奖、二等奖。另外，学校还有一批创业成功的优秀毕业生，总计约70余人。

学校于2013年建立“地方菜品研发室”，于2015年成立“台州市地方菜品产教研联合体”，目前，已研发改良多种地方菜品并通过民宿培训等社会培训在当地餐饮行业中推广应用。

学校先后与新荣记餐饮集团、远洲酒店集团、华侨大酒店、国贸大饭店、花园山庄、凤凰山庄等10余家企业建立了长期稳定的合作关系。拥有良好的校企合作基础。

4. 本地区发展背景及专业发展定位

餐饮业作为第三产业中的传统服务性行业，始终保持着旺盛的发展势头。1994年全国餐饮业零售额是1000亿元，到2010年，全国餐饮业零售额已经达到20000亿元。行业协会统计，餐饮业的增长率要比其它行业高出十个百分点以上。餐饮业的发展促进了烹饪行业的发展和繁荣，也对烹饪行业适应经济社会人才需要提出了更高的要求。

目前，烹饪行业的一线技能人才十分紧缺。台州是中国优秀旅游城市，星级饭店和中小型餐饮业的快速发展需要更多的烹饪从业人员。台州市就有星级旅游饭店90多家，大小酒楼超千家，农家乐迅猛发展，厨师岗位从业人员超过13000人，按照厨师行业12%的自然更替率，每年行业需求量为1560人，同时每年的技能晋升等培训达1800多人次。

随着烹饪行业对新兴技术运用增加，烹饪专业将大力引进当前最新的烹饪技术，建立“营养分析室”、“分子烹饪室”和“低温烹饪室”等烹饪技术研究室，将最新的烹饪技艺与现代技术有机结合。“营养分析室”旨在让学生学会用更营养的食材取代高脂肪、高胆固醇的食材，丰富餐桌文化；“分子分析室”实行化学中的分子配比原则，对食材进行仿真、科学配比；“低温烹饪室”改用低温烹饪方法，以最大限度保持食材的营养成分。引进这些新兴烹饪技术，旨在提升学生对烹饪行业的认知，扩展其知识面，并保持创新精神，从而在毕业时成为掌握最热门烹饪技术的专业英才。

目前国内饮食市场中，地方菜品、特色小吃消费占全部餐饮市场的三分之一，在带动群众消费、扩大内需、弘扬当地特色文化起到重要作用。大力发展地方菜产业，需要面向城乡居民生活，丰富服务产品类型，扩大服务供给，提高服务质量，满足多样化需求。本专业地方菜品研发室，先后研发了“东海第一鲜大陈岛黄鱼宴”系列、“临海名小吃”系列、“临海本土特产”系列、“临海各地民宿菜肴”系列等，例如“羊岩茶香酱黄鱼、台州东海黄鱼饭、带鱼烧豆面、杨梅羹”等菜品。未来，烹饪专业将进一步做好校企合作的统筹工作，与台州市内的连锁餐饮企业建立合作关系，将各种台州地方菜纳入这些连锁餐饮单位的菜单，借此将台州地方菜的做法向全省其他连锁餐饮单位推广，扩大台州地方菜的知名度。

2014年11月初，省教育厅印发《浙江省中等职业教育课程改革方案》，要求建设“模块化课程”的选择机制、“工学交替”的教学机制和“做中学”的学习机制。因此，学校烹饪专业创新人才培养理念，

丰富专业建设内涵：在人才培养方面，扎根于台州地区烹饪行业的需求；专业建设方面，对地方菜烹饪技术实行传承与创新并举，集合学校与餐饮企业、行业协会和社会的力量，形成“产”、“学”、“研”、“创”四者的联动，不断强化和拓展烹饪专业建设的内涵。

（二）课程建设

1. 学校实施选择性课改基本情况

2014年，在全省推出“选择性课改”的大背景下，学校与时俱进，在《浙江省选择性课程改革方案》的指导下，2015年学校推行了选择性课改，并成为了省第一批课改试点学校，建立了“公共基础课程+专业核心课程+专业方向课程+拓展选修课程”的课程体系，进一步完善了原有的课程体系。建立了学生多次选择机制——“三选三择机制”。围绕直接专业方向或专业进行三次选择，在升学与就业上给予学生三次选择，推进和实行“走班制”、“学分制”等现代教育教学组织形式。帮助学生在学习过程中尤其是在专业学习过程中逐步发现和培育兴趣，明晰成长方向，树立发展目标。构建了以学生充分“选择”为特点的选择性课程体系。充分利用学生在校的三年时间，基于学生的基础和需求，给予学生多次选择的机会，满足学生发展的需求，更好的为学生的未来发展服务。选择性课程体系由“核心课程模块”和“自选课程模块”组成。“核心课程模块”属于必修课程，包括公共必修课程和专业必修课程，按1:1比例分年段设置；“自选课程模块”供学生自主选修，属于校本课程，包括限定选修课程和自由选修课程。

2. 本专业实施选择性课改基本情况

（1）建立了“多元融合，工学交替”的人才培养模式

成立调研小组，立足为区域经济发展培养技术人才的办学目标，开展人才培养规格和人才需求调研。以问卷调查、座谈、访谈等形式，分别对企业主管、技术工人、毕业生三个层面的对象进行了调研。调研之后，在就业岗位典型工作任务分析的基础上撰写人才培养调研报告，并成立专业指导委员会，反复多次召开企业调研报告和人才培养

方案专题论证会，最后形成了新的专业人才培养方案，创新了人才培养模式。

“多元融合，工学交替”人才培养模式实践，实现了“企业人才需求和人才培养方案、职业技能标准和课程教学内容、行业企业评价和考核评价体系、地方产业元素和专业教学实践”的有效融合。通过校内“理实一体化”课程与实习实训车间的交替，使学生在专业实训室完成边做边学的理实一体化教学内容的学习。通过一年级的企业专业体验、二年级的企业学徒见习和第三学年的企业顶岗实习，进行学校学习与企业实践的多次工学交替，实现了人才培养过程中能力和素质的提升、质量的提高。

①职业素养

具备良好的团队协作精神和协调人际关系的沟通能力，具有良好的就业心态，能参与社会实践活动并且有自信心；

践行诚信的原则，爱岗敬业，认同企业的文化，有归属感；

具有良好的道德修养水平和奉献精神，能遵守企业和社会相关的法律法规；

具备自学能力，对自我进行每周总结分析，找出问题，总结经验；具有正确的就业观和一定的创新创业能力。

②专业能力

熟悉烹调操作工艺，具备一定的炉台实战技能；

具有良好的刀工基本功，熟练各种刀法要领；

能够比较熟练地识别各种当地的原料，对切配的组合有一定的了解；

具备一定的打荷基本能力；

具备食品/果蔬雕刻的基本操作技术；

具备一定的中、西面点制作技术；

熟悉上什的岗位领域，以及蒸制，煮制，煲制等操作技术；

具有一定的冷拼装盘能力；

对珍品类如鱼翅、燕窝、鲍鱼等有一定的了解；

具备厨房里水台、砧板、打荷、切配、上什、烹调、面点、冷拼等岗位的技能技巧和操作烹饪相关设备的能力。

③社会能力

具备较好的人际交往能力、语言表达能力；

具备较强的组织和协调能力；

具备独立分析问题、解决问题能力；

具备跨职业工作能力；

具备独立思维和开拓创新能力。

(2) 重构选择性课程体系，制订专业课程标准

重构选择性课程体系。在浙江省中职专业课程改革模式指导下，以服务星级酒店、各类小吃店等地方特色产业为宗旨，基于烹饪专业的典型工作任务及职业标准，以及就业岗位对知识、技能、能力需求论证，根据本专业核心技能要求，确定核心课程。本专业对选修课程体系作出整体规划，从学生兴趣特长、专业拓展、实践活动、人文教育、综合素质拓展等领域开发了具有学校特色的选修课程。形成了“公共基础课程+专业核心课程+专业方向课程+拓展选修课程”的“选择性”课程体系。学生参与面达100%。

本方案体现选择性教育理念，课程由必修课程模块和选修课程模块组成，教学课时数原则上以1:1比例设置，必修课程模块分为公共必修和专业必修，教学课时数按1:1比例分年段设置。选修课程模块分为限定选修和自由选修。限定选修和自由选修的教学课时数比例可自行确定。但自由选修课程比例不能过低，必修保证每周不低于4课时的跨年级和跨专业的走班选课。

必修课程模块	公共必修	德育、语文、数学、英语、体育、计算机基础、心理健康	
	专业必修	炉台实战技艺、配送与加工、烹饪原料与营养、基础厨房	
选修	限定选修	公共限选	学校结合实际自主开设

课程 模块	专业限选	就业方向	中式 烹调	果蔬雕刻、冷盘制作、临海小吃、成本核算、烹饪美术、现代快餐	
			中式 面点	中式面点制作、台州面点、果蔬雕刻、成本核算、烹饪美术、现代快餐	
		升学 方向	高考语文、高考数学、高考专业综合、高考技能拓展		
	自由选修	艺术修养类	影视欣赏、音乐、书法、美术、摄影、PS		
		职业能力类	社团活动、网上开店、餐饮行业创业指南		
生活达人类		花卉栽培、手工制作			
专业拓展类		调酒、西餐西点、食品市场营销			

(3) 教学实施

①应充分利用和开发课程教学资源。必修课程选用国规和省编课改教材，选修课程选用优秀校本教材。

②创新教育教学手段，充分发挥信息技术优势；

③实施走班选课，建立与走班教学相配套的管理制度；

(4) 教学评价

①教学评价方法可采取多元评价方式；

②实施评价时应考虑学生的资质及原有知能，以建立学习兴趣与信心；

③评价等级差的学生，应分析、诊断其原因；资质优异者，可增加教学项目；

④实施“学分制”管理，所有课程参照学时数、等级获得相应学分；

⑤在严格甄别前提下，按照相关文件，学生获得赛事奖项转化为学分。

(5) 达成标志

①原有的《台州小吃》等选修课程基础上，开设《餐饮行业创业

指南》、《食品市场营销》等选修课程。

②增加校外实训基地2个。

③创建烹饪专业地方菜品研发创业角。

（三）教学团队

烹饪专业整个教学团队在师资配置、师资结构、引领创新、教学成效等方面一直以来是临海市中等职业技术学校的一支生力军。特别是经过3年的国家改革示范校专业建设，团队现已打造成一只在省内具有一定影响力的骨干队伍。整个团队年龄结构、学历结构、职称结构合理，业务精湛，责任心强，富有创新精神达到了专业课程教学梯队要求。

1. 本专业专任教师情况

专业专任教师数(人)	9	其中高级职称(人)	3
中级职称(人)	1	硕士或已取得研究生毕业证书(人)	0
取得中级职业资格证书(人)	0	高级职业资格证书(人)	1
技师(人)	0	高级技师(人)	8

2. 本专业专任专业教师名单

序号	姓名	性别	出生年月	学历	所学专业	所授课程	专业技术职称	职业资格等级证书
1	俞强	男	1978.03	本科	旅游管理	炉台实战	二级教师	高级技师
2	朱志威	男	1965.11	本科	政治思想教育	西餐烹调	高级教师	高级技师
3	裘海威	男	1986.07	本科	旅游管理	炉台实战	二级教师	高级技师
4	崔行银	男	1987.10	本科	工商管理	冷拼雕刻	二级教师	高级技师
5	田菊平	女	1977.08	本科	酒店管理	中式面点	一级教师	高级技师
6	许益平	男	1960.04	中师	数学	炉台实战	二级	高级

							教师	技师
7	周忠杰	男	1963.09	本科	化学教育	营养卫生	高级教师	高级技师
8	金依贫	男	1958.08	本科	酒店管理	雕刻	高级教师	高级技师
9	杜永卫	男	1987.01	专科	烹饪工艺与营养	配送与加工	二级教师	高级工

3. 兼职专业教师名单

序号	姓名	性别	出生年月	学历	工作单位	所授课程	专业技术职称	职业资格等级证书
1	丁勇	男	1981.09	大专	新荣记餐饮集团	炉台		技师
2	谢长友	男	1976.07	大专	喜来登大酒店	酒店管理		技师
3	范震宇	男	1964.01	本科	浙江商业职业技术学院	酒店管理	副教授	高级技师
4	李胜利	男	1965.08	大专	临海烹饪协会会长	酒店管理		技师
5	周洪星	男	1964.03	本科	浙江农业商贸职业学院	分子技术	副教授	高级技师

专业带头人获奖情况

获奖项目	奖励名称	授予单位	等级	排名	年度
浙江省第二届职业中学烹饪专业技能比赛	浙江省优秀指导教师	浙江省教育厅职成教研室	指导教师	第一	2002
第二届浙江省技工学校技能运动会	优秀指导教师奖	浙江省劳动和社会保障厅	指导教师	第一	2007
2005年度台州市餐饮业青年岗位能手比赛	青年岗位能手奖	台州市“双争”活动领导小组	能手称号	第一	2005
浙江省职业学校烹饪专业学生技能竞赛	优秀指导教师奖	浙江省教育厅职成教教研室		第一	2005
台州市“橘都杯”烹饪大赛	特金奖	台州市烹饪大赛组委会	特金奖	第一	2005

浙江省中等职业学校学生技能大赛	三等奖导师	浙江省中等职业学校学生技能大赛组委会	导师	第三	2012
台州市第九届中等职业学校师生职业技能竞赛（烹饪）	优秀导师奖	台州市教育局与社会保障局			2012
中职校学生营养认知与膳食调查	临海市课题结题	临海市教研室	结题		2013
浅析传统师徒制在现代烹饪教学中的运用	台州论文评比	台州市教育局	三等奖	第二	2014.6
西式烹调在中烹教学中的借鉴与融合	台州市课题	台州市教育局	结题	第二	2014.12
技工院校烹饪专业选修课开发与利用	浙江省课题	浙江省职成教研室	立项	第五	2015.6
台州市首席技师	台州市首席技师	台州市社会保障局			2015.11

教师科研及竞赛获奖情况

姓名	主要业绩
裘海威	2008年 CCTV 全国淡水鱼王、2009年上海名厨、2010年浙江烹饪大师、2012年浙江省技术能手、2015年中华金厨奖，浙江省优秀导师、2017年台州市最美教师。
田菊平	全国优秀导师、2015指导学生学习参加全国中职大赛面点专业一等奖、台州市优秀教师。
朱志威	浙江省立项课题负责人 台州市课题结题 国家级论文发表三篇 浙江省烹饪技能比赛金奖
崔行银	第六届全国烹饪大赛冷菜金牌、中韩国际烹饪大赛雕刻特金奖、中国烹饪名师、浙江省优秀导师。

（四）实训设施

1. 理虚实一体化教学环境情况

学校重视校内实训基地建设，按照“教、学、做”合一功能设计布置实训室，实训室的布置和格局得到优化。建立健全管理机制，全

面实行7S规范化管理，提升了学生的职业规范。计划新增多功能中式烹调实训室、西式面点实训室、西式烹调实训室，实训面积1270平方米，实训设备价值139万元，满足学生实训实习的要求。为提供优秀学生技能训练机会，课外和周末时间向技能兴趣小组开发实训室，提高了实训室的利用率。

1. 设施设备总体情况						
研发场所和生产场地面积总和（平方米）		1270平米				
设备总值（万元）		139万元				
实验室（个）		11个				
2. 主要实验实训室						
序号	实验实训室名称	数量	面积（m ² ）	万元以上仪器名称	万元以上仪器数量	仪器总价值
1	中式面点室	1	150			35
2	中式烹调一	1	170			25
3	中式烹调二	1	170			25
4	西餐集训室	1	120			25
5	示范室一	1	60			5
6	刀工室	1	120			7
7	刀具保管室	1	40			2
8	仓库	1	80			4
9	多媒体演示室	1	80			6
10	地方风味研发室	1	80			5
11	西式面点室	1	200			

2. 校外实训基地和校企共建实训基地建设情况

（1）校外实训基地建设情况

实习实训是职业学校教育教学过程的重要组成部分，是把学生培养成为技能型应用型人才不可缺少的重要实践环节。根据互惠互利，合作共建、专业对口，相对稳定的原则，加强了校外实训基地建设。健全校外实习基地管理制度，完善校企合作实训基地的运行机制，制

定了《临海市中等职业技术学校校外实训基地管理办法》，与新荣记餐饮集团、远洲酒店集团、华侨大酒店、国贸大饭店、花园山庄、凤凰山庄等企业签订了校外实训基地合作协议，接受学生的专业体验、教学实习和定岗实习。其中新荣记餐饮集团是实施现代学徒试点的校外实训基地

主要实训基地建设情况表

序号	企业名称	实训内容
1	新荣记餐饮集团	炉台、切配等
2	远洲酒店集团	炉台、切配等
3	华侨大酒店	炉台、切配等
4	国贸大饭店	炉台、切配等
5	花园山庄	炉台、切配等
6	凤凰山庄	炉台、切配等
7	君泰大酒店	炉台、切配等
8	朝阳渔港大酒店	炉台、切配等

(2) 实训实习场所实施7S管理情况

为做好日常实习实训场所的管理，对实训场地实施标准化、制度化、规范化管理，规范各类物品的摆放位置，使实训场地整洁、美观、有序。

为改善实训场地的环境，提高实训场地全体人员的综合素养，提高实训效率，共同创造一个和谐的实训环境，特制定相应的“7S”管理办法，共包括7个方面：整理、整顿、清扫、清洁、素养、安全、节约。各方面的考核实施办法由实训处教师牵头，与专业教师及场室管理员充分协商，制定出了符合本校要求并体现本专业特色的实训室“7S”管理条例。每日检查工作由专业任课老师指导学生共同完成，场室管理人员协调监督，实训处老师及专业负责人随时抽查。定期汇总情况，实行考核结果与各工作岗位的业绩考核挂钩。

（五）教学质量

深入推进校企合作，优化学生创业实践环境，在企业建立“地方菜品创新工坊”。完善台州名小吃特色菜肴体系，打造服务地方经济与产业的优质品牌。以地方菜为特色培训约2000人次，学生参加各项技能竞赛均获优异成绩，国家级获奖6人次，省级获奖40人次，台州市获奖50人次，展示了较高的专业技能水平，在台州市乃至全省都有一定的知名度。

1. 专业建设与地方特色产业和民间传统工艺对接情况

立足于地方经济发展和支柱产业，立足于学校的地域特色和发展实际，主动适应地方经济产业结构调整 and 升级对初级技术人员的迫切需求，全面落实科学发展观，逐步完善接轨行业，工学结合的办学模式。深入推进校企合作，优化学生创业实践环境，在企业建立“地方菜品创新工坊”。完善台州名小吃特色菜肴体系，打造服务地方经济与产业的优质品牌。

2. 近三年招生、毕业生及社会培训情况

优秀学生层出不穷，如朱枝国、李小明等9位学生现就职于各个中、高职院校担任烹饪专业课教师。本专业毕业生丁勇现担任新荣记餐饮集团浙江区域行政总厨，目前掌管13家分店。

近三年本专业招生、就业情况

近三年专业招生情况		14级	111	15级	97	16级	142
近三年专业毕业生就业情况	当年毕业生数	14届	98	15届	100	16届	95
	一次性就业率	14届	100%	15届	100%	16届	100%
	就业对口率	14届	97%	15届	98%	16届	99%
本专业当年毕业生中级技能证书获取人数		111		占毕业生总数比例		100%	
本专业面向人人技能竞赛参赛人数		350		占本专业在校生总数比例		100%	
面向企业和社会培训人数		815		与本专业在校生总数比例		2.2:1	

3. 学生技能竞赛获奖情况

2014年省级以上学生获奖情况

姓名	项目	奖项	主办单位	时间
郑海棠	2014年全省中等职业学校学生技能大赛暨全国职业院校技能大赛选拔赛	一等奖	浙江省中等职业学校职业技能大赛组委会	2014.4.29
黄家俊	2014年全省中等职业学校学生技能大赛暨全国职业院校技能大赛选拔赛	一等奖	浙江省中等职业学校职业技能大赛组委会	2014.4.29
邵增武	2014年全省中等职业学校学生技能大赛暨全国职业院校技能大赛选拔赛	二等奖	浙江省中等职业学校职业技能大赛组委会	2014.4.29
叶闪祥	2014年全省中等职业学校学生技能大赛暨全国职业院校技能大赛选拔赛	二等奖	浙江省中等职业学校职业技能大赛组委会	2014.4.29
王鹏	2014年全省中等职业学校学生技能大赛暨全国职业院校技能大赛选拔赛	三等奖	浙江省中等职业学校职业技能大赛组委会	2014.4.29
王超群	2014年全省中等职业学校学生技能大赛暨全国职业院校技能大赛选拔赛	三等奖	浙江省中等职业学校职业技能大赛组委会	2014.4.29
张宗汉	2014年全省中等职业学校学生技能大赛暨全国职业院校技能大赛选拔赛	三等奖	浙江省中等职业学校职业技能大赛组委会	2014.4.29
黄家俊	2014全国职业院校技能大赛	一等奖	全国职业院校技能大赛组织委员会	2014.6
郑海棠	2014全国职业院校技能大赛	三等奖	全国职业院校技能大赛组织委员会	2014.6

2015年省级以上学生获奖情况

姓名	项目	奖项	主办单位	时间
叶金雨	浙江技工院校“烹饪”专业学生技能大赛	一等奖	浙江省职业技能教学研究所	2015.10
詹腾腾	浙江技工院校“烹饪”专业学生技能大赛	一等奖	浙江省职业技能教学研究所	2015.10
詹莆茗	浙江技工院校“烹饪”专业学生技能大赛	一等奖	浙江省职业技能教学研究所	2015.10
李婷婷	浙江技工院校“烹饪”专业学生技能大赛	一等奖	浙江省职业技能教学研究所	2015.10
牟春飞	浙江技工院校“烹饪”专业学生技能大赛	一等奖	浙江省职业技能教学研究所	2015.10
李琦	浙江技工院校“烹饪”专业学生技能大赛	一等奖	浙江省职业技能教学研究所	2015.10
金彦汛	浙江技工院校“烹饪”专业学生技能大赛	一等奖	浙江省职业技能教学研究所	2015.10
詹丁蔚	浙江技工院校“烹饪”专业学生技能大赛	二等奖	浙江省职业技能教学研究所	2015.10
张宇涵	浙江技工院校“烹饪”专业学生技能大赛	二等奖	浙江省职业技能教学研究所	2015.10
孙剑伟	浙江技工院校“烹饪”专业学生技能大赛	三等奖	浙江省职业技能教学研究所	2015.10
徐苏虹	浙江技工院校“烹饪”专业学生技能大赛	三等奖	浙江省职业技能教学研究所	2015.10

2016年省级以上学生获奖情况

姓名	项目	奖项	主办单位	时间
----	----	----	------	----

李婷婷	2016年浙江省中等职业学校职业能力大赛	一等奖	浙江省中等职业学校职业能力大赛组委会	2016. 3. 13
牟春飞	2016年浙江省中等职业学校职业能力大赛	二等奖	浙江省中等职业学校职业能力大赛组委会	2016. 3. 13
叶金雨	2016年浙江省中等职业学校职业能力大赛	二等奖	浙江省中等职业学校职业能力大赛组委会	2016. 3. 13
詹腾腾	2016年浙江省中等职业学校职业能力大赛	三等奖	浙江省中等职业学校职业能力大赛组委会	2016. 3. 13
金彦汛	2016年浙江省中等职业学校职业能力大赛	三等奖	浙江省中等职业学校职业能力大赛组委会	2016. 3. 13
张宇涵	2016年浙江省中等职业学校职业能力大赛	三等奖	浙江省中等职业学校职业能力大赛组委会	2016. 3. 13
牟春飞	2016年全国职业院校技能大赛	二等奖	全国职业院校技能大赛组织委员会	2016. 05
李婷婷	2016年全国职业院校技能大赛	三等奖	全国职业院校技能大赛组织委员会	2016. 05

（六）改革创新

1. 开展“研创结合”的实践教学

①开发适应创业能力提升需求的校本教材

充分挖掘和发扬台州地方传统小吃，依托东海海鲜市场，不断开发研究推广“东海海鲜菜肴”，着力开发相关校本教材。致力培养更多传承和发扬台州名小吃的创业人才，打响“台州名小吃”的品牌。

邀请行业专家或领导共同参与创业教育选修课程的标准及教学内容确定，认真组织相关专业教师及行业专家共同开发编写具有实用性、创新性、独具台州地域特色、符合学生研发和创业需求的校本教材2本。

②开发“研创结合”的选择性课程

把学生创新创业指导课程融入人才培养全过程，结合行业动态和发展需求，开发创业教育选修课程。如：在原有的《台州小吃》等选修课程基础上，开设《餐饮行业创业指南》、《食品市场营销》等选修课程。努力构建3个层次的实践课程：台州小吃、企业实习、创业

指导，并与3个层次的创业实践计划，即地方菜品研发、顶岗实习、企业工作室创业实战相结合，形成融创业理论教育、创业实训环节、创业实战环节为一体的创新性实践教学模式。

2. 现代学徒制

我校为现代学徒制试点单位和选择性课改首批执行单位，烹饪专业是我校现代学徒制和选择性课改的重点专业，本专业一直走在改革的前沿，我校与合作企业就现代学徒制进行了深度合作，职责明确，分工合作，共同安排“理论实践一体化”教学，共同鉴定“技能素养一体化”成果，共同制定“岗位课程一体化”方案，共同开发“虚拟真实一体化”资源，共同加强“学工安全一体化”教育。

3. 选择性课改

深入贯彻落实全国职业教育工作会议精神，以《浙江省中等职业教育课程改革方案》和《台州市中等职业教育课程改革方案》为建设纲要，以“普职融通”教育大趋势为改革取向，围绕提升学生核心素养为目标，实现多样化和选择性课程对学生未来职业生涯产生积极影响，提升职业技能、能力迁移和与人合作的协调能力，增强竞争力和更多的选择性。从2015年9月起，烹饪专业实施选择性课程改革，以“选择性”为建设核心，建立就业与升学的学生发展通道，在课程设置、选修课程开发、走班制学生管理、校本教材开发等进行探索和实践。

本专业扎根于台州地区烹饪行业的需求，实行传承与创新并举，集合学校、餐饮企业、行业协会和社会的力量，形成“产”、“学”、“研”“创”四者的联动，不断强化和拓展烹饪专业建设的内涵，着力培养德才兼备、研创一体的创业型专业人才。

三、项目建设任务书

（一）建设背景

1. 背景与现状

台州菜作为浙菜的一个支系，地方特色突出，文化色彩浓郁，大力提升台州地方菜的影响力、培养精于地方菜烹饪的人才，是提升台州地方文化软实力的重要组成部分。此外，受居民吃出特色、吃出健康、吃出文化的饮食消费时尚的影响，传承和创新台州菜烹饪技艺日渐成为弘扬台州饮食文化、提升台州菜肴品位的重要途径。

其次，在行业方面，台州当地餐饮行业、企业对烹饪人才提出了新的要求：既要精于至少一项地方菜烹饪技艺，同时又要领会以营养、健康为标准的烹饪新技法，具备创新意识，坚持与时俱进。

进而，在政策方面，李克强总理高度重视推进大众创业、万众创新，在《政府工作报告》中明确指出：推进大众创业、万众创新，打造发展新引擎，既可以扩大就业，增加居民收入，又有利于促进社会纵向流动和公平正义。而国家发改委也出台了《关于大力推进大众创业万众创新若干政策措施的意见》。因此，学校烹饪专业扎根于台州地区烹饪行业的需求，实行传承与创新并举，集合学校、餐饮企业、行业协会和社会的力量，形成“产”、“学”、“研”“创”四者的联动，不断强化和拓展烹饪专业建设的内涵，着力培养德才兼备、研创一体的创业型专业人才。

2. 特色与优势

通过专业建设升级，一是丰富了“理实一体、工学交替”人才培养模式的内涵，使得人才培养与地方餐饮行业发展需求对接；二是深化了“理实一体化”的课程体系，对专业课程进行了模块化升格，提升了专业技能教学质量；三是打造了一支专业知识过硬、技能教学有特色的高水平师资队伍；四是创新校企合作机制，实现学校、企业“双

主体”实践育人；五是建立起“多元、科学”的评价体系，使考评真正有助于学生烹饪技能的传承和创新。

(1) 特色

①实现“创新、技能”双向提升

在创新方面，为弘扬地方菜烹饪文化，烹饪专业专门成立了“台州小吃系列食品研发中心”。研发中心在地方菜的研发和改良中，不仅注重菜肴传统风味的保持，还注重与现代餐饮观念、科学技术的结合，并取得了一定的成果。具体表现为：实现了对临海麦虾、古城糟羹、麦油脂、麦饼等各种特色地方菜式做法的创新，获得了当地各家酒店和消费者的认可，培育了一大批懂得新式地方菜做法的烹饪人才。

在技能方面，师生技能水平均实现了整体性提升。学生参加专业技能竞赛共获得92项荣誉。其中，国赛获奖6人次，省赛获奖40人次，市级比赛获奖50人次，展示了较高的专业技能水平，在台州市乃至全省都有一定的知名度。除了学生个人成绩外，专业教师在各类技能竞赛中的获奖也达到20人次。

②增强专业影响力

在打造专业软实力方面，烹饪专业积极与临海市烹饪协会的专家进行交流，开展了“共同推动临海市地方菜传承”、“餐饮烹饪方法创新”等经验座谈会。通过台州乃至全省烹饪专家的参与、交流，进一步扩大了烹饪专业的影响力，发挥了烹饪专业在台州市中职教育中的示范辐射作用。

烹饪专业凭借发展较早的优势，积极与餐饮行业协会共搭平台，举办了一系列研发和展示地方菜烹饪技艺的活动。2013年，烹饪专业主持举办了名为“中国浙菜——临海特色风味香土菜肴制作”的活动。活动结束后，临海民间文化研究所所长、首席调研员叶泽诚教授和学校的何山老师共同撰写了《临海小吃》一书。书中涵盖了临海市17个特色菜品的烹饪典故和文化，并且梳理了这些乡土菜的原料、调辅料、烹饪方法，以供专业教师和学生参考借鉴。

引入新兴烹饪技术，科学精确烹饪菜肴。随着烹饪行业对新兴技术运用增加，烹饪专业将大力引进当前最新的烹饪技术，建立“营养分析室”、“分子烹饪室”和“低温烹饪室”等烹饪技术研究室，将最新的烹饪技艺与现代技术有机结合。“营养分析室”旨在让学生学会用更营养的食材取代高脂肪、高胆固醇的食材，丰富餐桌文化；“分子分析室”实行化学中的分子配比原则，对食材进行仿真、科学配比；“低温烹饪室”改用低温烹饪方法，以最大限度保持食材的营养成分。引进这些新兴烹饪技术，旨在提升学生对烹饪行业的认知，扩展其知识面，并保持创新精神，从而在毕业时成为掌握最热门烹饪技术的专业英才。

强化多种教学手段的运用，高效提升教学效率。烹饪专业在技能课程教学过程中，已经开始利用互联网、多媒体等手段，形成数门精品“微课程”。但教师对这些新教学手段的运用还不够深入，并且尚未在所有专业课普及。接下来，烹饪专业将继续完善互联网配置，更新课堂和实训室的多媒体设施设备，鼓励教师使用其他新兴教学手段，为教师更好地运用新颖、有趣的教學手段保驾护航。

扩大校企合作范围，提高地方菜的知名度。自示范校建设以来，烹饪专业校企合作的规模进一步扩大，但台州地方菜的知名度仍局限在台州、临海市的范围。未来，烹饪专业将进一步做好校企合作的统筹工作，与台州市内的连锁餐饮企业建立合作关系，将各种台州地方菜纳入这些连锁餐饮单位的菜单，借此将台州地方菜的做法向全省其他连锁餐饮单位推广，扩大台州地方菜的知名度。

(2) 优势

①地域优势

临海市位于浙江沿海中部，长三角经济圈南翼，东连东海、西接仙居、南连黄岩、北靠天台，介于北纬 $28^{\circ}40'$ ~ $29^{\circ}04'$ ，东经 $120^{\circ}49'$ ~ $121^{\circ}41'$ 之间。陆地面积 2203 公里，海域面积 1819 平

方公里。临海市属亚热带季风性湿润气候，四季分明，年平均气温17℃。

全市拥有海岛大小岛屿86个，其中头门、东矾、田岙、雀儿岙为最大岛，岛上有渔民居住。海洋捕捞资源丰富，生物品种繁多。著名的东矾渔场盛产大黄鱼、小黄鱼、带鱼、鲳鱼、鲈鱼、石斑鱼、鳓鱼、马鲛、海鳗、墨鱼及对虾、梭子蟹等海产品。潮间带滩涂面积8.7万亩，适合海水养殖。为开发地方菜提供了优质的食材。

“十里不同风，百里不同味。”台州菜以其深厚的内涵和浓郁的民风，在浙菜中自成一格。临海市中等职业技术学校地处台州的“厨师之乡”——临海，自古名厨辈出。

②校企合作优势

按照“资源共建、利益共享、责任共担、人才共育”的原则，构建新荣记餐饮集团与学校联合开展现代学徒制的工作机制，成立工作领导机构和工作机构。引导和鼓励行业企业与职业学校探索学徒岗位招标培养模式，通过共同组建职教集团、校企合作共同体等形式，整合资源，为现代学徒制试点搭建平台，合理分担人才培养成本。探索校企一体化育人机制，校企签订合作协议，明确校企双方职责、分工，职业学校承担系统的专业知识学习和技能训练，企业通过师傅带徒形式，依据培养方案进行岗位技能训练，逐步形成校企优势互补、协作创新、共建共赢的现代学徒制运行机制。

学校于2013年建立“地方菜品研发室”，于2015年成立“台州市地方菜品产教研联合体”，先后研发了“东海第一鲜大陈岛黄鱼宴”系列、“临海名小吃”系列、“临海本土特产”系列、“临海各地民宿菜肴”系列等，“羊岩茶香酱黄鱼、台州东海黄鱼饭、带鱼烧豆面、杨梅羹”等菜品，并通过民宿培训等社会培训在当地餐饮行业中推广应用。

学校先后与新荣记餐饮集团、远洲酒店集团、华侨大酒店、国贸大饭店、花园山庄、凤凰山庄等10余家企业建立了长期稳定的合作关

系。拥有良好的校企合作基础。

③传承与创新优势

学校的烹饪专业设立于1993年，发展至今已经桃李遍地。在台州市很多知名酒店中，有相当一部分的大厨是从临海市中等职业技术学校走出来的。这些已经独当一面的校友、学长是学校为学生引来的第一股“活水”，他们为学生实习提供了便利通道，促进技艺帮带，做好实训积淀。同时，学校的老师与这些烹饪名师一起交流，就饮食消费一线的口味和烹饪要求进行探讨，为老师与时俱进地革新教学内容提供了思路源泉。

另一股“活水”引自台州的烹饪一线，学校专门聘请了市教育局、市餐饮协会、各大酒店和浙江省商业职业技术学院的烹饪专家和行业大师担任烹饪专业学生的兼职教师，将地方传统小吃、点心和海鲜等的烹饪技巧，一一倾囊相授。生动活泼的讲解、深入浅出的分析，为学生搭起了一座学校与酒店实体烹饪之间的衔接之桥、烹饪技艺与传统历史文化的对接之桥。

在打造烹饪专业软实力方面，借助临海市烹饪协会的组织和交流，校内专业老师与校外专家在“共同推动临海市地方菜创新与传承”的指导理念下，将地方菜的烹饪理念与地区饮食经济的发展经验相结合，注重传统菜品改良，在新思路的实践中迎来台州、临海地方菜新的发展机遇。

在20余年的专业拓进之路上，临海市中等职业技术学校烹饪专业为地方餐饮业输送了一批功底扎实、技能突出的烹饪人才，扩大了台州、临海地方菜系影响力，促进了地方餐饮经济的发展。凭借持续沉淀的专业优势和不断突破的创新精神，学校将在引领地方菜新“食”尚的进程中持续发力。

3. 问题与不足

目前学校作为现代学徒制试点单位，本专业与新荣记餐饮集团合作创建“新荣记班”后备人才培养基地，深入的实施了现代学徒制

培养，取得了较好的育人效益。在现代学徒制的推广过程中，由于政府的政策还未能涉及到这一点，加之很多企业的热情度和认识度并不是十分高，目前仅有“新荣记班”在现代学徒制上合作比较深入。其他班级的现代学徒制还需要进一步深入。

在选择性课程改革上，选课软件和平台还不够完善，开发的选修课程数量不够全面，使学生的选修课还有局限性，学生的可选择性在现有的基础上还可再扩展和开发。

在师资队伍建设上本专业有老、中、青年专任教师和兼职教师组成了较为合理的师资配比，但教师在课程改革上网络化教学的应用能力还需进一步提高。

（二）建设思路及目标

1. 建设思路

完善“校企协同，工学结合”的现代学徒制人才培养模式；构建“核心课程模块”+“自选课程模块”的选择性课程体系，建立校企合作的长效机制；全面提升师资队伍“双师素质”，改善“双师结构”培养由专业带头人领导的专业师资队伍建设；加强实训基地建设，全面对接“面向人人”技能竞赛。通过三年建设，把烹饪专业办成地方产业融入度高、校企合作密切、特色鲜明的优势专业。

2. 总体目标

对接十三五规划，进一步深化“校企合作、工学结合”的人才培养模式，构建选择性课程体系，加强专业师资队伍建设和校内外实习实训基地建设，深入开展“校企合作”和“工学结合”运行机制建设，培养精益求精的“工匠精神”，力争用3年时间，深入推进校企合作，优化学生创业实践环境，在企业建立“地方菜品创新工坊”，成为学生的创业孵化器；在继续加强地方菜传承与研发的基础上，孵化一批具有名小吃研发能力和创新创业能力的学生创业群；完善台州名小吃特色菜肴体系，打造服务地方经济与产业的优质品牌。

3. 具体目标

(1) 选择性课改

在课程改革上本着学生“想所学，有所学”的目标，积极实行选择性课程改革，大力开发选修课程，编写校本教材，构建基于工作过程的专业课程体系；通过校企合作建设好选修课教材，开发网络课程，形成优质课程资源。

(2) 现代学徒制

密切与企业的联系，进一步深化“校企协同、工学结合”的人才培养模式，与新荣记餐饮集团试行“现代学徒制”的教育方法。立足校企资源共享、互利共赢，促进校园文化和企业文化紧密结合，加强职业道德教育、职业技能训练和学习能力培养，完善新模式下的人才培养方案，实行创新校企共同育人模式：

形成校企共同招生招工（徒）（一份契约）

共同制订培养方案（一个方案）

共同开发课程与教材（一个标准）

共同组织教育教学（一个课堂）

共同建设师资队伍（一支队伍）

共同管理与考核评价的一体化育人机制（一套管理）。

(3) 人才培养

密切与企业等用人单位的联系，在原来的基础上进一步深化“校企合作，工学结合”的培养模式。

改革课程体系，课程的设计以职业技术为核心、动手能力优先和注重人文和科技素养为原则。构建烹饪专业“核心课程模块”+“自选课程模块”的课程体系，完善选择性课程体系改革。提升学生职业素养，建立健全信息化教学资源，实现双证融通。

(4) 信息化资源建设

以教育信息资源建设、整合、开发应用为重点，统筹规划，注重实效，创新发展，搭建“互联网+”的信息化教学与管理环境，以教育信息化带动教育现代化，从而满足时代教学的发展要求，为学生的

学习成长服务，提升专业的教学管理质量，促进专业的建设与发展，争取实现“智慧校园”。

(5) 师资队伍建设

加强与地方政府合作，建成开放型的高技能人才培训基地，与台州市及临海市人力资源和社会保障局等政府部门共建开放型技术交流合作网络平台，并使之成为集技术培训、咨询、交流与推广的重要窗口。

进一步实施青蓝工程、双师工程、名师工程，提升“双师素质”，改善“双师结构”。培养专业带头人，选派教师到高等院校进修培训，选派骨干教师参加各类交流合作培训，与企业合作，在企业建立教师实践基地，并且聘请行业专家担任兼职教师。

(6) 社会服务

充分发挥学校实训基地，积极开展高技能培训，为职工开展新技术、新知识等职业知识培训，为中小型企业提供烹饪技术专业人才。在积极支持政府做好员工转岗、再就业等培训工作的同时，继续加强企业员工的岗前培训、专项技能培训等服务项目。

(三) 建设任务

1. 基本任务

(1) 深化课程体系改革

① 现状分析

在选择性课程改革上，改革力度需进一步深化，本专业的课程设置及课程范围仍有局限性，学生的可选择性在现有的基础上还可再扩展和开发。

② 建设目标

构建并完善“核心课程模块”+“自选课程模块”选择性课程体系，校企共同成立烹饪教学指导委员会，共同制定课程体系，通过调研共同开发选修课校本教材，完善考核评价体系并推广和经验交流。

③ 建设内容

由校内教师与企业专家共同组成教学指导委员会，开发选修课校本教材，并制定选修课课程标准及管理制度，将教学内容与教学管理模式真正与企业实际相联系。在教学模式上充分结合信息化教学。学生根据自身兴趣爱好选择课程，赋予学生更多的选择权。与企业指导教师一起制定“多元”的评价体系，灵活地实现教学内容的新陈代谢，使教学要求与社会的发展变化基本上保持同步。

(2) 推行现代学徒制

① 现状分析

目前学校作为现代学徒制试点单位，本专业与新荣记餐饮集团合作创建“新荣记烹饪班”后备人才培养基地，深入的实施了现代学徒制培养，取得了较好的育人效益。在现代学徒制的推广过程中，但由于很多企业的热情度和认识度并不是十分高，目前仅有“新荣记班”在现代学徒制上合作比较深入。还需要更多企业的加入。

② 建设目标

以校企合作共同育人为核心，在企业需求与学生培养挂钩的原则下，与相关企业紧密合作，摸索科学的“校企协同、工学结合”的现代学徒制人才培养模式。成立现代学徒制教学改革委员会，校企共同制定现代学徒制人才培养方案。企业专家与教师共同开发现代学徒制班级专用教材。校企合作共同组织开展教学，共同制定学生管理制度和学生成绩评价机制。最终形成专业学生50%以上的现代学徒制培养。对现代学徒制人才培养模式通过走访企业，教研会研讨等方式进行推广。

③ 建设内容

以“校企合作、双元育人”为核心，按照“合作共赢、职责共担”原则，校企共同设计人才培养方案，探索建立校企联合招生、联合培养、一体化育人的长效机制，共同制订专业教学标准、课程标准、岗位标准、企业师傅标准、质量监控标准及相应实施方案，完善学徒制培养的教学文件、教学管理制度，坚持技能为本、能力为重，提高人

人才培养质量和针对性，推动职业教育体系和劳动就业体系互动发展

实施“校企合作、工学结合”模式，与新荣记餐饮集团合作实行现代学徒制，创建“学生→学徒→准员工→员工”四位一体的人才培养模式，建立学校、企业、行业和社会机构多方参与的评价标准，加强专兼结合师资队伍建设，逐步建立起政府引导、行业参与、社会支持，企业和职校双主体育人的现代学徒制，实现专业设置与产业需求对接，课程内容与职业标准对接，教学过程与生产过程对接，毕业证书与职业资格证书对接，职业教育与终身学习对接，提升综合职业能力。

(3) 提升学生核心素养

①现状分析

《教育部关于全面深化课程改革 落实立德树人根本任务的意见》中提出，各学段学生发展核心素养体系，明确学生应具备的适应终身发展和社会发展需要的必备品格和关键能力，突出强调个人修养、社会关爱、家国情怀，注重自主发展、合作参与、创新实践。尤其是中职学生更要提升自身的专业素养，但是学生对自身的专业素养认识并不具体，未能切实的展现出专业素质，应加大力度将专业素养融入到日常的学习中，使专业素养在学生心中根深蒂固。

②建设目标

为适应现代化企业用人的需求，本专业将职业素养作为学生核心素养的主要内容。主要完善职业素养评价标准，加强烹饪学生实习管理制度、行为规范。将职业素养教育贯穿始终，培养具有爱岗敬业，团结协作，有责任心，具备良好职业道德，具有精益求精，品质至上的技能型人才。

③建设内容

注重学生理想信念和核心素养的培养，关注课程建设综合化、主体化发展趋势，强调课程整体育人功能和价值，更加注重学生动手实践及创新意识的培养，进一步突出课程的时代性、开放性和灵活性。

在现代学徒制人才培养模式和选择性课程体系下，将烹饪专业职业素养要求融入到专业课教学中，在实习实训教学课程上深化操作规范、行为规范等要求，实行7s管理规范。制定职业素养评价表，将学生职业素养评价纳入学生德育积分。同时将职业素养评分作为课程考核的依据之一，制定学生综合成绩报告单。培养具有“工匠精神”的优秀中职生。

(4) 信息化教学能力建设

① 现状分析

在信息化教学中，教师能熟练利用多媒体课件、视频、动画等多种教学手段。但由于学校资金不足，网络老化等因素在网络化教学的应用上还可以在进一步提高。

② 建设目标

增强核心课程的教学资源，构建选修课教学资源库。开发网络学习课程，使学生即可以在学校期间学习，也可以在家学习。采购视频采集系统，在实训室安装视频采集系统，使教师可以随时观察和记录每个学生的操作，学生也可以清楚地看清教师的操作示范，并将视频系统融入学校“互联网+”教学平台。

③ 建设内容

A. 网络及信息化教学硬件设备的改造升级

在现代化教学过程中，教学资源下载、在线播放将在同一时间节点不同场室进行，原有的设施设备已不能满足需求。所以，在信息化建设过程中，学校将科学合理地对已有的网络设备、电脑设备、教室进行改造升级，进一步完善校园网络建设，发挥办公电脑、移动终端的功能，促进信息技术与教育的融合，建立“互联网+”的理实一体、移动教学与管理所需的环境。

B. 软件系统及教学资源库的整合完善

在信息化建设中，对办公系统、招生系统、培训系统、教务管理系统进行整合。特别是教务管理系统，以省选择性课程改革为核心，

在已有排课系统的基础上，开发与完善排课、选修课系统相应的功能模块，如班级课程、个人课程、学生考勤管理、师生评价等，充分发挥信息化在教学管理中的重要作用。

培养造就一支掌握现代教育信息技术的师资队伍，让教师掌握微课制作、技能微视频制作、课件制作、音视频处理的基本方法，完善文化课与专业课课程教学资源库。

C. 互动录播系统

伴着学校硬件的不断升级，网络环境的不断改善，高清采集日渐兴起，学校对录制、转播的效果提出了更高的要求。在学校信息化建设过程中，建立一个互动录播系统（包括硬件与软件），用于精品课程展示、名师课堂、课堂实录转播、教学研讨交流、视频会议、视频讲座等等。在录播中，不仅录制教学过程中老师和学生的影像及声音、多媒体课件外，通过转播方式与不同地点的课堂进行互动授课，使教学更加生动形象。通过信息化手段，使课程或课堂教学与信息技术有效结合，从而让学生乐学、教师乐教。

(5) 师资队伍建设

① 现状分析

在师资队伍建设上本专业有老、中、青年专任教师和兼职教师组成了较为合理的师资配比，教师的教学水平和教学质量较好。但也尚存一些不足。由于现代学徒制和选择性课程改革推行时间较短，教师在思想上还未能及时跟上改革的步伐，在课程改革上还需要通过培训学习等方法提高认识发挥出更大的作用。

② 建设目标

以名师培养为重点，以中青年专业骨干教师培养为支撑，以提升教师专业技能水平为主线，高标准建设一支“双师型”教师队伍。

以职业素养和职业技能为核心，以名师工作室成员为牵头，打造一支具有高学历、高技能、高职业素养的专业教学团队，使之适应“现代学徒制”教育模式和选择性课程建设。加强专业教师与企业的产学

研合作,不断提升专业教师的产学研能力。加强教师进行信息化教学。如课件、微课、动画等。使教师能大量、合理的使用信息化教学,提高教学效果。

③建设任务

A. 专业带头人培养

培养具有高级以上职称的教师作为名师对象。通过进修学习、学术研讨与企业交流活动等举措,提升其引领专业建设与发展的综合素质。使专业带头人在人才培养方案设计、课程体系构建等方面理念领先,具有较高的科研水平及组织管理能力,成为省、市内烹饪专业领域内的名师。

B. 骨干教师培养

通过国家级培训、到企业挂职锻炼以及参与产学研合作等多种渠道培养提高业务水平,培养4名青年教师,使其在短期内能快速成长起来,成为能独挡一面的骨干教师,能主持专业实训室建设,主持开发一体化专业教材,使其成为课程建设、技能教学及产学研结合的主力军。

C. 教师团队建设

由传统的以学科为中心的教研组织向以技能为中心的教师团队转变,定期派专业教师到合作企业挂职轮训,了解酒店厨房各岗位特点,重点提高教师的专业实践能力。实施青年教师进企业实践锻炼计划,建设期内青年教师不少于2个月的企业实践锻炼、不少于2次的专业业务培训或教学能力培训,鼓励教师考取本专业对应的国家职业资格证书和行业资格证书,全面提高青年教师职业实践、技术开发、课程开发和其它社会服务能力。

建立骨干教师负责制,组织校企合作教学和合作研究专业组织机构,与此同时构建与参与“核心课程模块”+“自选课程模块”的选择性课程建设,加强教师产学研能力和信息化教学手段,逐步形成一支成熟的专业教师团队。

D. 兼职教师队伍建设

聘请5名左右既有一定理论水平又有丰富实践经验的烹饪专业人员担任校内兼职教师，承担相应教学任务，合作编写校本教材。建立一支能承担理论与实践环节教学的兼职教师队伍。

加强师资队伍建设。进一步加强专业带头人、骨干教师和青年教师的培养力度，“双师型”教师比例达到100%，进一步优化师资队伍结构。

(6) 提升社会服务能力

① 现状分析

A. 与企业行业沟通交流能力还有待进一步提高

由于目前学校的大部分教师要承担繁重的教育教学任务和班主任等工作，与行业企业的沟通交流还不够紧密，对于企业行业发展的新动态了解还不够，这在一定程度上影响了教师的社会服务能力的提升。

B. 社会培训的渠道还有待于进一步打开

经过前期的培训，中式烹调师初中级培训人数已趋饱和，这给我校烹饪专业的社会培训带来巨大挑战。下阶段需进一步拓宽培训渠道，增加培训方式，创新培训内容，提升培训质量，保证本专业能积极为本市的社会培训服务。

② 建设目标

按照“立足本地、结合产业、服务企业”的要求，充分发挥学校产学研优势，利用地方菜研发中心、技术创新和技术服务平台的优质资源，校企合作共同搭建技能鉴定、技术支持、培训服务、在岗教育等多元化社会服务平台。充分发挥学校国家改革发展示范校的效应，做大做强社会培训工作，不断提升社会培训能力，更好的做好公益性社会培训工作。通过三年的建设，进一步提升烹饪专业的社会服务能力，为临海市区域经济的发展提供更好的人才支撑和技术支持服务。

③ 建设任务

A. 加强与行业企业的联系与沟通

a. 充分利用寒暑假进行下企业锻炼实践

按照“专业课教师每两年安排教师下企业锻炼2个月”的要求，有计划的安排该专业教师下企业锻炼，加强过程跟踪管理，严格实践纪律，切实保证下企业锻炼工作落到实处。同时，加强结果的考核，通过组织交流会、成果汇报会、科研评比等形式，提高实践活动的实效。

b. 以项目的形式组织加强与企业的沟通与交流

为提高下企业实践的实效，按照专业建设的发展需要，以市场用人需求调研、课程体系构建、核心课程建设、教学资源开发、创新产品研发等任务单的形式开展下企业活动，让专业教师能够在任务驱动下，进一步明确责任，提高针对性。

B. 加强职业培训与技能鉴定

a. 积极参与企业、农村富余劳动力职业培训

发挥烹饪专业师资、实训设备等资源优势，针对临海市的相关企业在岗职工，采取集中、脱产或半脱产方式，进行岗位技能培训；充分发挥地方菜研发中心服务平台的作用，为本地区中小餐馆提供职工、农村富裕劳动力在岗培训。

b. 深化提升技能鉴定培训服务

学校积极发挥职业技能鉴定所的作用，开展职业技能鉴定工作。面向社会及各大酒店、单位食堂、农家乐、民宿等开展职业资格鉴定的培训工作。

C. 推进企业创新发展的建设

a. 加强专业教师的科研能力

按照该专业教师的成长规划，通过外出参加高校培训、兄弟学校横向交流、下企业锻炼、校本培训等途径提高专业教师的专业技能水平。通过校企间的互聘共用，双向挂职锻炼，横向联合技术研发和专业建设等途径提高“双师型”教师的产品技术开发能力，从而提高教

师的社会服务水平。

b. 积极参与企业技术创新

发挥专业优势，积极服务企业，为企业提供技术创新服务，提高教师技术应用研发能力，重点与各大酒店联合开展地方菜研发和技术革新，推进成果转化、应用推广。

2. 特色创新

实施创新创业能力提升计划，形成“校企合作，研创结合”的实训机制，并采用“校内创业孵化，企业实践运营”的培养模式，即在学校模拟厨房、地方菜品研发室等全真实训室中开展学习实践与研发，在学校创业基地的实践中探索创业模式，积累创业经验，并由地方菜品创业投资服务联盟成员全程跟踪指导，全面提升学生创业能力，为发掘和培养创业领头羊打通道路。

(1) 完善校内“地方菜品研发室”建设

创新创业教育是一门实践性非常强的学科，为将地方菜品创业实践教学落到实处，学校将进一步建设和完善模拟厨房、台州地方菜品研发室建设，培养学生对企业文化氛围的适应能力和地方菜品研发能力，构建自主研学实践体系。

学校将根据地方菜品分类及教师研发技能专长组建小吃类、烘焙类等不同方向的教师指导小组，分组指导学生开展地方菜品的研发与烹调。

(2) 成立学校“地方菜品创业投资服务联盟”

加快建设一支职业化、专业化、专家化的就业创业指导工作队伍。配齐配强创新创业教育专职教师，聘请餐饮行业内优秀企业家、技能大师担任兼职教师，建立烹饪专业创新创业导师人才库，成立学校创新创业投资服务联盟。

通过组织开展调研等形式，进一步完善学生创业服务网功能，为学生提供投资融资、项目对接、培训实训、政策宣传、专业咨询、项目孵化等多方面的深度指导和全程跟踪服务，多方位支持学生开展地

方菜创新创业活动，为地方菜的传承与推广，学生的创新创业提供实践平台与产业资源支持。针对不同学生、不同方向（微商、地方菜特色小吃店、餐饮企业档口承包）的创业需求，广泛开展个性化的咨询服务。如：为准备创业的学生提供开业指导、创业培训等服务，为正在创业的学生提供孵化基地、资金支持等服务。建立校园创新创业导师微信群、QQ群等，发布创业项目指南，实现学生创业时时有指导、处处有服务。

（3）建立校内“烹饪创业角”

充分利用校内创业基地，建设“烹饪专业创业角”，让学生在校园内创业实战中积累经验。创业角项目具体实施主要包括以下几个步骤：

①学生根据自身兴趣和烹调研发能力，选择适合自己的创业方向，并组建创业团队，撰写创业计划书。

②策划开展“创业我能行”比赛，并邀请地方菜品创业投资服务联盟中的专家们通过创业计划书审核、答辩，创新地方菜品烹调能力展示等方式选择优秀的创业项目进入创业角进行运营。

③地方菜品创业投资服务联盟帮助指导入选创业角的项目开展校内实际运营，利用业余时间面向全体师生进行营业。

④地方菜品创业投资服务联盟指导创业团队定期开展营业成果的调研，并根据调研结果进一步改良产品与营销方式。

（四）保障措施

1. 组织保障

在学校项目工作组统一领导下，成立由校内专业教师、校外专家组成的特色优势专业项目实施小组，为地方菜的创新与发展出谋划策，提高地方菜研发创业群孵化项目建设的科学性和合理性。实施小组主要负责项目的实施和质量控制，同时，对各个建设项目制定进度计划和质量保证措施，使建设项目的落实具有可操作性，确保项目实现预期目标。项目建设实施小组以专业教研组长为带头人，以行业专家、企业一线技术人员、专业骨干教师为基础构成。

2. 制度保障

学校对烹饪特色优势专业项目的发展给予极大的支持，依据有关制度的规定，通过加强政策的调控、项目的管理、制度的执行和分阶段检查，积极推进项目建设的顺利开展，确保建设项目如期保质完成。

实施弹性学制举措，支持参与创业的学生旁听相关专业课程，为创新创业学生清障搭台。设立创新创业奖学金，并在现有相关评优评先项目中拿出一定比例用于表彰在创新创业方面表现突出的学生。

3. 资金保障

学校严格按照国家有关财经法规和学校财务管理制度，建立烹饪专业项目资金管理制度，确保资金落实到位，专款专用。项目建设总投入200万元，计划第一年投入40万元，第二年投入60万元，第三年投入100万元。建设经费由项目组负责管理和使用，遵循成本效益原则，统筹安排，合理使用，专款专用。严格遵守学校的项目资金管理制度和财务管理制度，自觉接受审计部门的监督检查，切实保证项目建设的顺利开展。

项目建设资金投入预算表

建设任务		省财政资金年度安排			本地配套资金年度安排			小计	
		2018年	2019年	2020年	2018年	2019年	2020年		
(一) 基本任务	1. 深化课程体系改革	2	2	2	2	2	2	12	
	2. 推行现代学徒制	2	2	2	2	2	2	12	
	3. 提升学生核心素养	1	2	2	1	2	2	10	
	4. 信息化教学能力建设	(1)信息化教学设备	4	4	0	4	4	0	16
		(2)软件系统教学资源库	0	4	4	0	4	4	16
		(3)互动录播系统	0	0	15	0	0	15	30
	5. 师资队伍建设	(1)专业带头人培养	1	1	2	1	1	2	8
		(2)骨干教师培养	2	2	3	2	2	3	14
		(3)专业教学团队建设	2	3	3	2	3	3	16
		(4)兼职教师队伍建设	1	1	1	1	1	1	6
6. 提升社会服务能力	1	2	2	1	2	2	10		
(二) 特色创新	1. 完善校内“地方菜品研发室”建设	1	2	2	1	2	2	10	
	2. 成立学校“地方菜品创业投资服务联盟”	2	3	0	2	3	0	10	
	3. 建立校内“烹饪创业角”	0	4	4	0	4	3	15	
合计		19	32	49	19	32	49	200	

(五) 项目建设年度安排 (包括项目名称、进展、经费、验收要点等)

建设任务		建设时间及验收要点		
		2018年	2019年	2020年
(一) 基本任务	1. 深化课程体系改革	<p>预期目标: 构建“核心课程模块”+“自选课程模块”选择性课程体系, 校企共同成立烹饪教学指导委员会, 共同制定课程体系。通过调研共同开发选修课校本教材。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 选择性课程建设活动计划、活动记录、照片等。 2) 校企共同成立烹饪教学指导委员会。 3) 选择性课程调研报告。 4) 选修课的课程标准。 5) 校企共同制定的课程体系或教学大纲(试行)。 6) 校企共同制定课程考核评价标准。 7) 开发《餐饮行业创业指南》、《食品市场营销》2门选修课教材。 	<p>预期目标: 完善“核心课程模块”+“自选课程模块”选择性课程体系, 完善考核评价体系。校企共同完善选修课教材和课程标准, 继续开发新选修课课程。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 选择性课程实施过程资料、研讨计划、照片、活动记录等。 2) 有关选择性课程改革的研究论文或经验总结。 3) 新选修课的课程标准。 4) 完善“核心课程模块”+“自选课程模块”选择性课程体系。 5) 实施效果与质量监控分析报告。 6) 继续开发2门选修课教材。 	<p>预期目标: 继续完善“核心课程模块”+“自选课程模块”选择性课程体系, 完善考核评价体系并推广和经验交流。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 选择性课程实施过程资料、研讨计划、照片、活动记录等。 2) 有关选择性课程改革的研究论文或经验总结。 3) 各级教研会、交流会活动资料发表论文、课题等资料。 4) “核心课程模块”+“自选课程模块”选择性课程体系教学大纲及课程标准。 5) 编印选修课校本教材。

	<p>2. 推行现代学徒制</p>	<p>预期目标:</p> <p>以校企合作共同育人为核心, 在企业需求与学生培养挂钩的原则下, 与新荣记餐饮集团紧密合作, 摸索科学的“校企协同、工学结合”的现代学徒制人才培养模式。成立现代学徒制教学改革委员会, 校企共同制定现代学徒制人才培养方案。企业专家与教师共同开发现代学徒制班级专用教材。校企合作共同组织开展教学, 共同制定学生管理制度和学生成绩评价机制。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 《烹饪专业现代学徒制人才培养方案》。 2) 企业专家与教师共同授课教案、照片等。 3) 现代学徒制班级学生参与企业活动照片等记录。 4) 校企共建学生管理制度。 5) 校企共制学生成绩评价机制。 	<p>预期目标:</p> <p>完善的“校企协同、工学结合”的现代学徒制人才培养模式, 通过与政府和企业沟通得到政府的支持和企业的对现代学徒制的认可, 增加实行现代学徒制的校企合作班级, 烹饪专业学生30%以上的现代学徒制培养。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 修订后的《烹饪专业现代学徒制人才培养方案》。 2) 现代学徒制班级校企合作协议, 教学计划, 招生计划等。 3) 实行现代学徒制班级教学计划, 教案, 上课照片等。 4) 现代学徒制班级学生参与企业活动照片等记录。 5) 现代学徒制班级企业师傅与学校教师共同授课佐证材料(照片、教案等)。 	<p>预期目标:</p> <p>进一步完善的“校企协同、工学结合”的现代学徒制人才培养模式, 增加实行现代学徒制的校企合作班级, 最终形成烹饪专业学生50%以上的现代学徒制培养。对现代学徒制人才培养模式通过走访企业, 教研会研讨等方式进行推广。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 实行现代学徒制班级教学计划, 教案, 照片等。 2) 新增现代学徒制班级学生参与企业活动照片等记录。 3) 新增现代学徒制班级企业师傅与学校教师共同授课佐证材料(照片、教案等)。 4) 现代学徒制实施成效及满意度调查表。 5) 走访企业照片, 教研会活动佐证材料。
--	--------------------------	--	---	---

	<p>3. 提升学生核心素养</p>	<p>预期目标:</p> <p>为适应现代化企业用人的需求, 烹饪专业将职业素养作为学生核心素养的主要内容。在现代学徒制人才培养模式和选择性课程体系下, 将烹饪专业职业素养要求融入到专业课教学中, 在实习实训教学课程上深化职业道德、操作规范、行为规范等要求。制定职业素养评价表, 将学生职业素养评价纳入学生德育积分。同时将职业素养评分作为课程考核的依据之一。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 职业素养评价标准。 2) 烹饪专业学生行为规范。 3) 操作规范、职业道德教育。 4) 烹饪专业学生实习管理制度。 5) 烹饪实训室 7S 管理规范。 	<p>预期目标:</p> <p>完善职业素养评价标准, 烹饪专业学生实习管理制度、行为规范。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 烹饪专业学生职业素养评价标准。 2) 烹饪专业学生综合成绩报告单。 3) 学生上课情况记录 (照片、实训作业本等)。 	<p>预期目标:</p> <p>将职业素养教育贯穿始终, 培养具有爱岗敬业, 团结协作, 有责任心, 具备良好职业道德, 具有精益求精, 品质至上的“工匠精神”的技能型人才。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 用人单位对学生素养评价表。 2) 学生职业素养评分记录。 3) 学生综合成绩报告单。
--	---------------------------	---	---	--

	<p>4. 信息化教育教学</p>	<p>预期目标: 增强核心课程的教学资源, 如: 多媒体课件, 教学视频, 动画, 教学软件等。构建选修课教学资源库。开发网络学习课程, 使学生即可以在学校期间学习, 也可以在家学习。完善实训场室的信息化教学设施。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 初步建成烹饪专业多媒体课件库、图片动画库、视频材料、试题库、专业案例库等。 2) 至少 1 门网络课程佐证。 	<p>预期目标: 完善选修课教学资源库。构建网络课程资源。并对网络教学资源进行整合。对信息化教学方法进行满意度调查。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 完善烹饪专业多媒体课件库、图片动画库、视频、试题库、专业案例库。 2) 学生对网络课程学习评价及学习情况记录。 3) 网络课程佐证材料(截图等)。 4) 信息化教学调查表(学生、教师)。 	<p>预期目标: 继续完善选修课教学资源库。构建网络课程资源。在实训室安装视频采集系统, 使教师可以随时观察和记录每个学生的操作, 学生也可以清楚地看清教师的操作示范, 并将视频系统融入学校“互联网+”教学平台。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 烹饪专业多媒体课件库、图片动画库、视频、试题库、专业案例库。 2) 网络课程资料(截图等)。 3) 学生网络课程学习情况记录。
--	--------------------------	---	---	--

<p>(一) 基本任务</p>	<p>5. 师资队伍建设 (1) 名师培养</p>	<p>预期目标: 选拔1名高级以上职称或具备高级技师以上职业资格的中青年教师作为名师培养对象进行重点培养,能够承担专业建设规划任务,修订专业教学计划,提升烹饪专业职业教育理念,在校企合作和专业建设中起到引领作用。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 名师培养方案。 2) 培养过程的佐证材料,包括培训与进修的材料、参加学术交流的材料、承担课题的任务书、承担专业建设的规划、修订专业教学计划的相关资料、撰写的论文。 3) 名师主持或参与的校企合作招生,人才培养方案制定,选择性课程标准制定等佐证材料。 	<p>预期目标: 继续完成上年的培养方案,使名师在校企合作和专业建设中起到引领作用。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 培养过程的佐证材料。 2) 名师论文、课题等教研材料。 3) 参加各种教研会,经验交流会资料。 4) 名师参与产学研或技术服务证明。 5) 名师主持或参与的校企合作招生,人才培养方案制定,选择性课程标准制定等佐证材料。 	<p>预期目标: 继续完成上年的培养方案,使名师在校企合作和专业建设中起到引领作用。通过经验交流会,烹饪教研会等在地区专业建设中起到辐射作用。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 培养过程的佐证材料。 2) 名师参与企业技术革新或技术支持的证明材料。 3) 名师论文、课题等教研材料。 4) 参加各种教研会,经验交流会等资料。
---------------------	-------------------------------	---	--	--

<p>(一) 基本 任务</p>	<p>5. 师资队伍 建设 (2) 骨干 教师培养</p>	<p>预期目标: 选择2位中青年教师进行培养。通过国家级培训、到企业挂职锻炼以及等多种渠道培养提高业务水平,进一步优化师资队伍结构。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 与2位中青年教师签订培养任务书。 2) 外出进修、考查、学习培训、参加学术交流的相关佐证材料。 3) 到企业挂职锻炼的佐证材料。 4) 参与人培方案研讨,选修课制定的佐证材料。 5) 骨干教师论文课题等教研材料。 	<p>预期目标: 继续加大力度培养中青年教师,在增加3名中青年教师进行培养。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 培训获取的各种证书及外出进修、考查的佐证材料。 2) 受培养中青年教师逐步担当工作重任,负责选修课课程的开发、建设和实施的佐证材料。 3) 与3位中青年教师签订培养任务书; 4) 学校对所培养骨干教师的考核意见。 5) 学生、企业的测评意见。 	<p>预期目标: 继续对中青年教师进行培养,使之可以随时保持最先进的教育教学理念,承担起专业教学的主要工作。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 培训获取的各种证书及外出进修、考查的佐证材料。 2) 受培养中青年教师逐步担当工作重任,负责选修课课程的开发、建设和实施的佐证材料。 3) 中青年教师论文课题等教研材料。
--------------------------	---	---	--	--

<p>(一) 基本任务</p>	<p>5. 师资队伍建设 (3) 教师品牌团队建设</p>	<p>预期目标: 以职业素养和职业技能为核心,以名师工作室成员为牵头,打造一支具有高学历、高技能、高职业素养的专业教学团队,使之适应“现代学徒制”教育模式和选择性课程建设。加强专业教师与企业的产学研合作,不断提升专业教师的产学研能力。加强教师进行信息化教学。如课件、微课、动画等。使教师能大量、合理的使用信息化教学,提高教学效果。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 教师负责或参与的选修课课程建设团队教学研讨资料。 2) 教师参与校企合作现代学徒制的佐证材料。 3) 教师外出进修、考查、学习培训、参加学术交流的相关佐证材料。 4) 到企业挂职锻炼的佐证材料。 5) 专业教师参加各级竞赛获奖证书。 6) 各专业教学团队开发的选修课课程及校本教材材料。 7) 名师工作室相关管理制度。 	<p>预期目标: 建立骨干教师负责制,组织校企合作教学和合作研究专业组织机构,与此同时构建与参与“核心课程模块”+“自选课程模块”的选择性课程建设,继续加强教师产学研能力和信息化教学手段,逐步形成一支成熟的专业教师团队。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 教师负责或参与的选修课课程建设团队教学研讨资料。 2) 教师外出进修、考查、学习培训、参加学术交流的相关佐证材料。 3) 到企业挂职锻炼的佐证材料。 4) 专业教师参加各级竞赛获奖证书; 5) 各专业教学团队开发的选修课课程及校本教材材料。 6) 信息化教学佐证材料。(多媒体课件、视频、网络教学等)。 	<p>预期目标: 全员参与“核心课程模块”+“自选课程模块”的选择性课程建设,不断完善和提高教师信息化教学手段,紧密结合合作企业,深化教师与企业产学研结合。形成一支成熟的教师团队。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 教师负责或参与的选修课课程建设团队教学研讨资料。 2) 教师外出进修、考查、学习培训、参加学术交流的相关佐证材料。 3) 专业教师参加各级竞赛获奖证书。 4) 团队教师论文,课题等教科研材料。 5) 信息化教学佐证材料。(多媒体课件、视频、网络教学等)。
---------------------	-----------------------------------	---	---	--

<p>(一) 基本 任务</p>	<p>5. 师资队伍 建设 (4) 兼职 教师队伍 建设</p>	<p>预期目标: 通过聘请或引进行业、企业的专家、大师到校任教，并参与现代学徒制和选择性课程改革。提升教学水平，促进教师业务水平的提升。拟聘请行业、企业兼职教师5人以上。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 相关协议（或合同） 2) 学生和校方的评价报告 3) 教师教案、参与教材编写等教学材料。 4) 兼职教师参与人才培养方案制定，选修课课程改革的佐证材料。 	<p>预期目标: 拟聘请行业、企业兼职教师8人左右。组成专、兼职配比合理的师资教学团队。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 相关协议（或合同） 2) 学生和校方的评价报告 3) 教师上课教案、参与教材编写等教学材料 4) 兼职教师参与人才培养方案制定，选修课课程改革的佐证材料。 	<p>预期目标: 拟聘请行业、企业兼职教师8人左右。组成专、兼职配比合理的师资教学团队。</p> <p>验收要点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 相关协议（或合同） 2) 学生和校方的评价报告 3) 教师教案、参与教材编写等教学材料 4) 兼职教师参与人才培养方案制定，选修课课程改革的佐证材料。
--------------------------	--	---	---	---

<p>(一) 基本 任务</p>	<p>6. 社会服 务能力</p>	<p>预期目标: 1) 开展社会培训700人次。 2) 完善教师考核机制, 加大对教师社会服务奖励力度。 3) 完善教师下企业锻炼制度, 加强下企业锻炼过程管理。 4) 加强社会服务团队的建设, 加强教师科研能力培养, 提高团队服务社会能力。产品合作研发5项, 提供企业技术服务。</p> <p>验收要点: 1) 社会培训台帐。 2) 教师年度考核制度。 3) 教师下企业安排表、任务表、考核表等台帐。</p>	<p>预期目标: 加强企业员工的岗前培训、专项技能培训等服务项目。面向社会进行职业资格鉴定。社会培训900人次以上。继续加强企业技术支持服务力度。提高教师的技术研发能力。</p> <p>验收要点: 1) 社会烹饪培训记录。 2) 社会服务培训计划、培训内容、培训管理制度等资料。 3) 培训考核记录。 4) 教师技术支持证明文件。</p>	<p>预期目标: 1) 开展社会培训1100人次。 2) 完善教师考核机制, 加大对教师社会服务奖励力度。 3) 完善教师下企业锻炼制度, 加强下企业锻炼过程管理。 4) 加强社会服务团队的建设, 加强教师科研能力培养, 提高团队服务社会能力。产品合作研发10项, 提供企业技术服务。</p> <p>验收要点: 1) 社会培训台帐。 2) 教师年度考核制度。 3) 教师下企业安排表、任务表、考核表等台帐。</p>
--------------------------	-----------------------	---	---	---

(二) 特色 创新	1. 完善校内“地方菜品研发室”建设	<p>预期目标:</p> <p>1) 深入企业开展调研。</p> <p>2) 邀请行业专家、企业家、技能大师、优秀毕业生等社会各界人士成立专家指导委员会。</p> <p>验收要点:</p> <p>1) 形成调研报告。</p> <p>2) 专家指导委员会相关佐证材料。</p>	<p>预期目标:</p> <p>1) 完善模拟厨房、地方菜品研发室等实训室建设, 添加相关设备。</p> <p>2) 整理已有资料并完善, 建设地方菜品信息化教学资源库。</p> <p>验收要点:</p> <p>1) 实训设备清单。</p> <p>2) 《台州小吃》、《中式炉台实战》、《西式面点》3 门课程的信息教学资源库相关佐证材料(微视频、电子教案等)。</p>	<p>预期目标:</p> <p>1) 完善模拟厨房、地方菜品研发室等实训室建设, 实现信息化技能实训室。</p> <p>2) 完善地方菜品信息化教学资源库。根据专家意见, 在学生校内创业实践、校外顶岗实习的基础上进行修改完善, 并实现师生共享, 供大家借鉴。</p> <p>验收要点:</p> <p>1) 实训室信息化教学佐证材料。</p> <p>2) 3 门课程的信息教学资源库相关佐证材料。</p>
	2. 成立学校“地方菜品创业投资服务联盟”	<p>预期目标:</p> <p>1) 深入企业开展调研。邀请行业专家、企业家、技能大师、优秀毕业生等社会各界人士作为学生地方菜创业的实施顾问, 成立创业指导委员会, 并开展相关的讲座。</p> <p>验收要点:</p> <p>1) 成立创业指导人才库。</p> <p>2) 建立创业指导微信群。</p>	<p>预期目标:</p> <p>1) 学生根据自身兴趣和烹调研发能力, 选择适合自己的创业方向, 并组建创业团队, 撰写创业计划书。</p> <p>2) 学生在创业指导师的指导下, 完成创业计划书初稿的制定。</p> <p>验收要点:</p> <p>1) 完成 5 份以上创业计划书初稿。</p> <p>2) 开展 5 次以上相关讲座。</p>	<p>预期目标:</p> <p>1) 专家深入学生创业项目, 指导创业。</p> <p>2) 指导委员会对校内创业孵化项目进行现场质量评估与指导。</p> <p>验收要点:</p> <p>1) 确定 2 个创业项目。</p> <p>2) 开展 5 次以上相关讲座。</p>

<p>(二) 特色 创新</p>	<p>3. 建立校内“烹饪创业角”</p>	<p>预期目标:</p> <p>1) 邀请行业专家、企业家、技能大师、优秀毕业生等社会各界人士作为学生地方菜创业的实施顾问，成立创业指导委员会，并开展相关的讲座。</p> <p>2) 学生根据自身兴趣和烹调研发能力，选择适合自己的创业方向，并组建创业团队，撰写创业计划书。</p> <p>验收要点:</p> <p>1) 开展 5 次以上相关讲座。</p> <p>2) 完成 5 份以上创业计划书初稿。</p>	<p>预期目标:</p> <p>1) 学生在创业指导师的指导下，完成创业计划书初稿的制定。</p> <p>2) 确定创业计划书。</p> <p>3) 校内创业项目孵化。重视学校的专业课教学，让每一位学生掌握过硬的地方菜品烹调技能操作水平。开展“烹饪创业文化周”，通过“地方菜品校园推广会”、“创业我能行比赛”、“校园创业基地之烹饪小镇”等各类子活动的开展。实现学生地方菜烹调技能和创业能力的自我检验和校内市场检测，最终为学生未来的创业积累经验，也创造舆论宣传。</p> <p>验收要点:</p> <p>1) 确定 5 份创业计划书。</p> <p>2) 开展 2 次以上学生创业相关的活动及佐证材料。</p>	<p>预期目标:</p> <p>1) 指导委员会对校内创业孵化项目进行现场质量评估与指导。</p> <p>2) 走访优秀创业者，收集学生创业经验案例并汇编成册，形成优秀创业事迹介绍集，并在此基础上建立毕业生人力资源信息库。</p> <p>验收要点:</p> <p>1) 确定 2 个创业项目。</p> <p>2) 编写创业案例集一本。</p>
--------------------------	-----------------------	--	--	---

四、审核推荐意见

<p>学校举办方 经费保障承 诺意见</p>	<p>单位（公章） 年 月 日</p>
<p>业务主管部 门推荐意见</p>	<p>单位（公章） 年 月 日</p>
<p>设区市教育 行政部门审 核意见</p>	<p>单位（公章） 年 月 日</p>